

宮崎ブランドポークを使って「食品開発」
手作りソーセージのおいしさ追及
食品開発科学科3年生が24日実習

南九州大学(学長 中瀬 昌之)は6月24日(水)、食品開発科学科3年生を対象とした「食品開発演習Ⅲ」で、「宮崎ブランドポーク」をテーマにした講義と手作りソーセージ製造実習を実施します。

本演習は、学生が宮崎県の特産品を題材に、商品開発やマーケティング、品質・安全性について総合的に学ぶ取り組みです。今回は、宮崎ブランドポーク普及促進協議会(事務局:JA みやざき養豚課)と、株式会社ミヤチクの協力のもと実施されるもので、県内大学生を対象とした同協議会による取り組みとしては初の試みとなります。

講師には、株式会社ミヤチク事業企画課課長で、同社が展開するハム・ソーセージの最高級ブランド「農村協働工舎」の立ち上げにも携わった横部顕然(よこべ あきとし)氏をお招きします。横部氏は、ドイツでハム・ソーセージ製造を学んだ経験をもつ専門家で、現在は宮崎牛の輸出などに関わっています。

当日は、講義でブランドポークやハム・ソーセージ製造について基本的な知識を学んだ後、学生たちが実際にソーセージ製造に挑戦し、味や食感などを科学的に考察します。本演習は、食のスペシャリストを目指す学生たちが、知識と技術を身に付けながら、宮崎県の畜産業や加工業への理解を深めることのできる実践的な学びの機会となりますので、ぜひご取材いただけますと幸いです。

記

日時 2026年6月24日(水)
13:10~14:00 講義(とんとん教室)
14:20~16:20 製造・官能評価・考察
※進行状況により時間が変更となる可能性があります。
場所 南九州大学 宮崎キャンパス 6階 食品加工学実習室
(880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2)
講師 株式会社ミヤチク事業企画課 横部様、天野様
JA みやざき養豚部養豚課 城田様
参加者 食品開発科学科 学生、教員 約30人 ほか関係者

【本件に関するお問い合わせ】
南九州大学 新学科設置準備室 近藤
(代表)0985-83-2111

【発信元】
南九州大学 経営戦略課
(代表)0985-83-2111

※取材をご希望の方は、事前に経営戦略課までご連絡をお願いします。
食品製造を伴うため、取材の際には大学側で準備する帽子や白衣を着用していただきます。